Enregistrez votre produit et obtenez de l'assistance sur le site
www.philips.com/welcome

HD3037

Des questions ? Contactez Philips

www.devicemanuals.eu/

User manual 1

Mode d'emploi 23

PHILIPS

Table des matières

1	**Important**	24
	Sécurité	24
	Fonction de sauvegarde en cas de coupure de courant	26
	Champs électromagnétiques (CEM)	26
2	**Votre multicuiseur**	27
	Contenu de l'emballage	27
	Aperçu des commandes	28
	Aperçu des fonctions	29
3	**Utilisation du multicuiseur**	30
	Avant la première utilisation	30
	Préparations avant cuisson	30
	Cuisson de riz ou risotto	31
	Cuisson de ratatouille	32
	Cuisson de plats en sauce	33
	Faire bouillir	34
	Faire mijoter	35
	Faire frire	36
	Préparation de yaourt	37
	Réchauffage	38
	Cuisson au four	39
	Cuisson à la vapeur	40
	Programmation pour une cuisson ultérieure	41
	Mode de maintien au chaud	42
5	**Nettoyage et entretien**	43
	Intérieur	43
	Extérieur	43
	Accessoires	43
6	**Environnement**	43
7	**Garantie et service**	43
8	**Caractéristiques**	43
9	**Dépannage**	44

www.devicemanuals.eu/

1 Important

Sécurité

Lisez attentivement ce livret avant d'utiliser le multicuiseur et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez pas le multicuiseur dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau du robinet.

Avertissement

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus s'ils sont sous surveillance. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient pris connaissance des dangers encourus. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les appareils de cuisson doivent être positionnés de manière stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées de façon à éviter tout risque d'éclaboussure de liquides chauds.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique ou pour une utilisation similaire comme :
  - cuisine destinée aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail ;
  - fermes ;
  - utilisation par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
  - chambres d'hôte.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, veillez à ce qu'il soit remplacé par Philips, un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- Avant de brancher le multicuiseur, vérifiez si la tension indiquée sur celui-ci correspond à la tension secteur locale.
- Ne branchez le multicuiseur que sur une prise secteur reliée à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche d'alimentation est

www.devicemanuals.eu

correctement insérée dans la prise secteur.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation, la cuve, la bague d'étanchéité ou le corps est endommagé.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du plan de travail sur lequel le multicuiseur est posé.
- Assurez-vous que l'élément chauffant, le capteur de température et l'extérieur de la cuve sont bien propres et secs avant de brancher l'appareil sur la prise secteur.
- Ne branchez pas le multicuiseur et n'appuyez pas sur les boutons du panneau de commande si vos mains sont mouillées.

Attention

- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant ou n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- N'exposez pas le multicuiseur à des températures élevées, ne le placez pas sur une plaque chauffante ou une cuisinière en cours de fonctionnement ou encore chaude.
- N'exposez pas le multicuiseur directement aux rayons du soleil.
- Placez le multicuiseur sur une surface stable, horizontale et plane.
- Placez toujours la cuve dans le multicuiseur avant de brancher l'appareil sur la prise secteur et de l'allumer.
- Ne placez jamais la cuve directement sur une flamme pour cuire du riz.
- N'utilisez pas la cuve si elle est déformée.
- En cours de fonctionnement, les surfaces accessibles peuvent être très chaudes. Soyez particulièrement prudent(e) lorsque vous touchez le multicuiseur.
- Faites attention à la vapeur brûlante s'échappant des évents à vapeur pendant la cuisson et à la vapeur s'échappant du multicuiseur lorsque vous ouvrez le couvercle. Éloignez vos mains et votre visage du multicuiseur pour éviter tout contact avec la vapeur.
- Pendant et après la cuisson, la cuve et le cuiseur vapeur peuvent être chauds et lourds.
- Ne soulevez pas et ne déplacez pas le multicuiseur en cours d'utilisation.

www.devicemanuals.eu/

- Pour éviter tout débordement, ne dépassez pas le niveau d'eau maximal indiqué dans la cuve.
- Ne placez pas les ustensiles à l'intérieur de la cuve lorsque vous cuisez le riz, que vous le maintenez au chaud ou que vous le réchauffez.
- Utilisez uniquement les ustensiles de cuisine fournis. Évitez d'utiliser des ustensiles coupants.
- Il est déconseillé de cuisiner des crustacés et des coquillages afin d'éviter les rayures. Ôtez les coquilles et carapaces avant la cuisson.
- N'insérez pas d'objet métallique ou de corps étranger par les évents à vapeur.
- Ne placez pas d'objet magnétique sur le couvercle. N'utilisez pas le multicuiseur à proximité d'un objet magnétique.
- Laissez toujours refroidir le multicuiseur avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Nettoyez toujours le multicuiseur après utilisation. Ne nettoyez pas le multicuiseur au lave-vaisselle.
- Débranchez toujours le multicuiseur en cas de longue période sans utilisation.
- Si le multicuiseur est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions de ce mode d'emploi, la garantie est caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.

Fonction de sauvegarde en cas de coupure de courant

Cet appareil est doté d'une fonction de sauvegarde mémorisant l'étape atteinte au moment de la coupure de courant.

- Si la coupure de courant a lieu en cours de cuisson et que le courant est rétabli dans un délai de deux heures, le programmateur reprend là où il s'était arrêté.
- Si la coupure de courant a lieu alors que l'appareil est en mode prédéfini et que le courant est rétabli dans un délai de deux heures, le programmateur reprend là où il s'était arrêté.
- Si le courant est rétabli dans un délai de plus de deux heures, l'appareil ne reprendra où il s'était arrêté, mais sera en mode veille.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes et à tous les règlements applicables relatifs à l'exposition aux champs électromagnétiques.

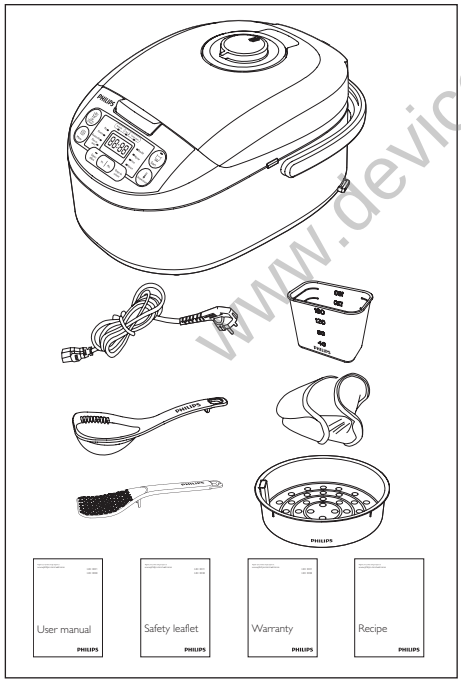
www.devicemanuals.eu

2 Votre multicuiseur

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans le monde de Philips !
Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : www.Philips.com/welcome.

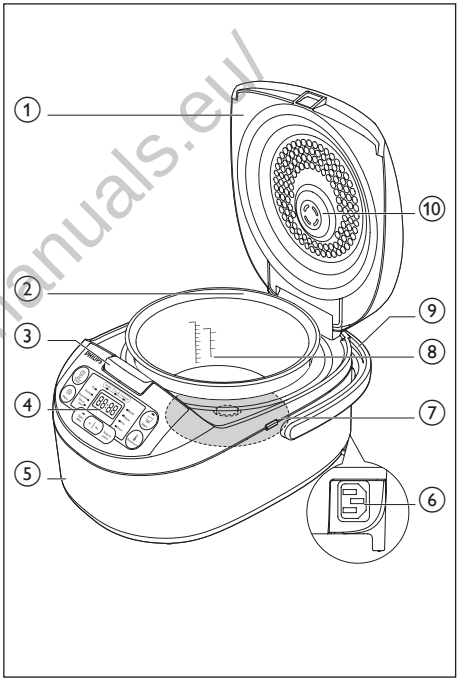
Contenu de l'emballage

Unité principale du multicuiseur	Mode d'emploi
Panier vapeur	Livret de sécurité
Cuillère	Carte de garantie
Louche	Livre de recettes
Pot mesureur	Maniques en silicone
Cordon d'alimentation	



Aperçu

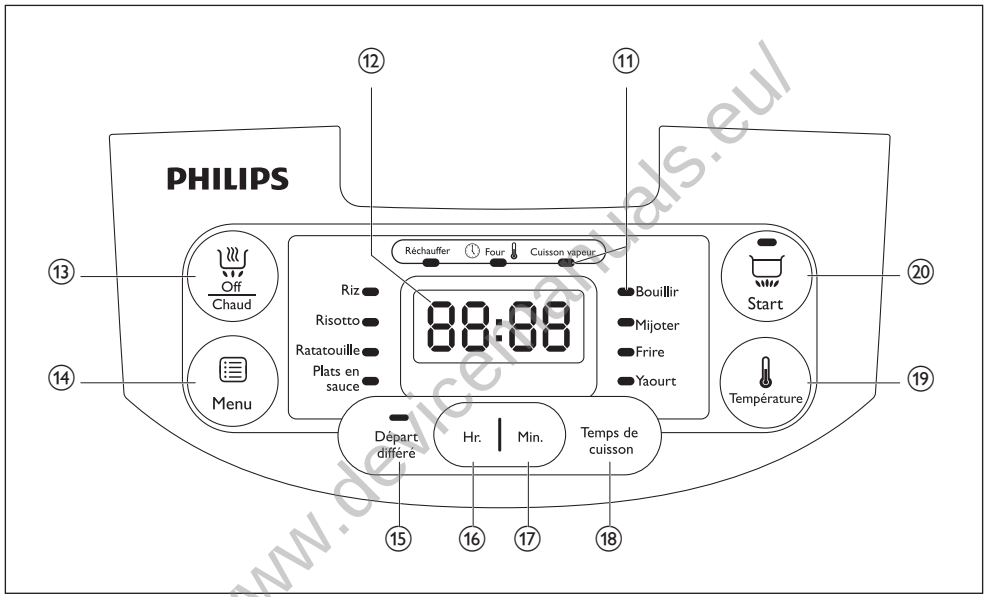
①	Couvercle	⑥	Prise secteur
②	Cuve	⑦	Résistance chauffante
③	Bouton de déverrouillage du couvercle	⑧	Indications du niveau d'eau
④	Interface	⑨	Poignée du cuiseur
⑤	Corps de l'appareil	⑩	Sortie vapeur



www.devicemanuals.eu/

Aperçu des commandes

⑪	Programmes de cuisson	⑯	Bouton d'heure
⑫	Ecran	⑰	Bouton de minute
⑬	Bouton Off/Chaud	⑱	Bouton de temps de cuisson
⑭	Bouton Menu	⑲	Thermostat
⑮	Bouton de présélection	⑳	Bouton de marche



www.devicemanuals.eu/

Aperçu des fonctions

Programme	Possibilité de régler la température	Température par défaut	Possibilité de régler le temps de cuisson	Temps de cuisson par défaut
Riz	non	135°C	non	40 minutes
Risotto	non	135°C	non	40 minutes
Ratatouille	non	135°C	non	40 minutes
Plats en sauce	non	95°C	Oui : de 5 à 30 minutes	30 minutes
Bouillir	non	90°C	Oui : de 20 minutes à 10 heures	1 heure
Mijoter	non	90°C	Oui : d' 1 heure à 4 heures	2 heures
Frire	non	150°C	Oui : de 5 à 59 minutes	42 minutes
Yaourt	non	40°C	Oui : de 6 à 12 heures	8 heures
Réchauffer	non	90°C	Oui : de 8 à 25 minutes	25 minutes
Four	oui	De 40 à 180°C	Oui : de 20 minutes à 2 heures	45 minutes
Cuisson vapeur	non	95°C	Oui : de 5 minutes à 2 heures	30 minutes
Maintien au chaud	non	73±4°C	Se met automatiquement en route à la fin de chaque programme (sauf le programme « Yaourt »)	

www.devicemanuals.eu/

3 Utilisation du multicuiseur

Avant la première utilisation

1 Sortez tous les accessoires de la cuve. Retirez l'emballage plastique entre la cuve et l'élément chauffant.
2 Nettoyez soigneusement les éléments du multicuiseur avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).

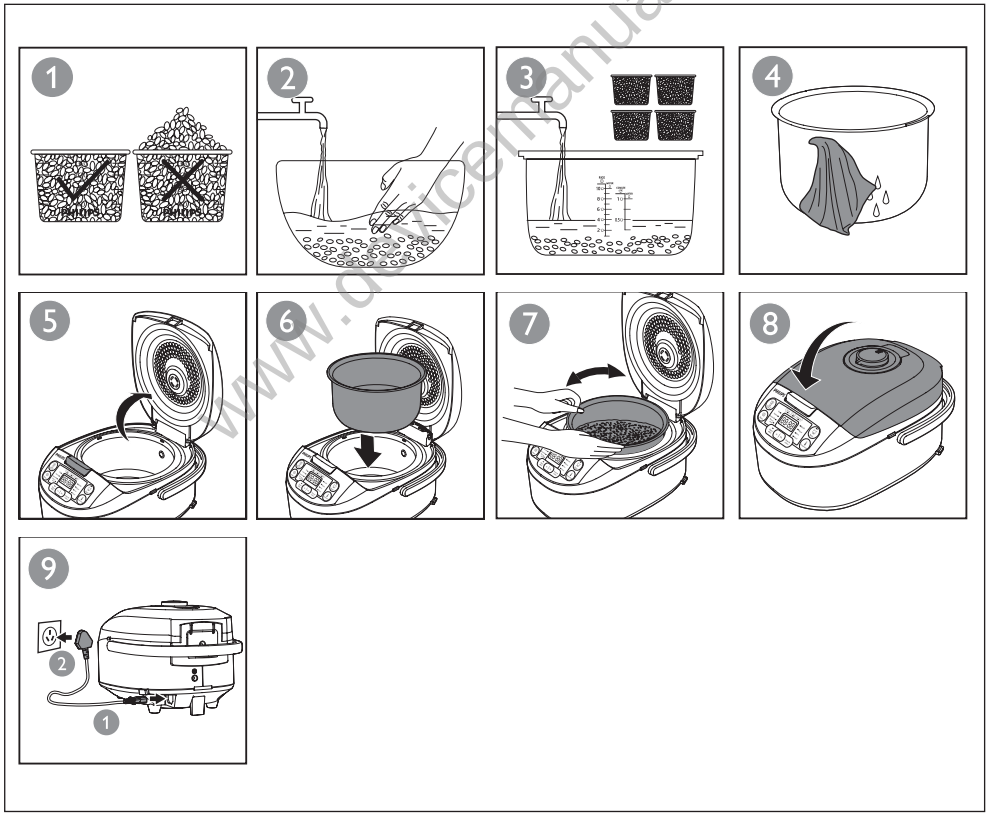
Remarque

- Séchez bien tous les éléments avant d'utiliser le multicuiseur.

Préparations avant cuisson

Avant d'utiliser le multicuiseur, vous devez suivre les préparations ci-dessous :

1 Mesurez le riz à l'aide du pot mesureur fourni.
2 Lavez le riz abondamment à l'eau claire.
3 Placez le riz lavé dans la cuve.
4 Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau correspondant au nombre de tasses de riz utilisées. Étalez ensuite uniformément le riz.
5 Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle.
6 Essuyez l'extérieur de la cuve et placez celle-ci dans le multicuiseur. Vérifiez si la cuve est directement en contact avec l'élément chauffant.
7 Fermez le couvercle du multicuiseur et insérez la fiche dans la prise secteur.



www.allmanuals.eu

Remarque

- Assurez-vous que l'extérieur de la cuve est bien sec et propre, et qu'il n'y a aucun résidu sur l'élément chauffant ou sur l'interrupteur magnétique.
- Ne dépassez pas le volume indiqué ni l'indication de niveau d'eau maximal dans la cuve afin d'éviter que le multicuiseur déborde.

Conseil

- Le niveau indiqué à l'intérieur de la cuve est une simple indication. Vous pouvez toujours adapter le niveau d'eau selon les différentes variétés de riz et selon vos préférences. Ne dépassez pas les quantités indiquées à l'intérieur de la cuve.
- Outre le fait de suivre les indications de niveau d'eau, vous pouvez également ajouter du riz et de l'eau dans les proportions 1:1-1.2 pour cuire du riz.

Cuisson de riz ou risotto

1 Suivez les étapes de la section « Préparations avant cuisson ».
2 Appuyez sur le bouton de menu (Menu) jusqu'à ce que la fonction de cuisson du riz (**Riz**) ou du risotto (**Risotto**) soit sélectionnée.
3 Appuyez sur le bouton de marche (**Start**) pour lancer la cuisson.

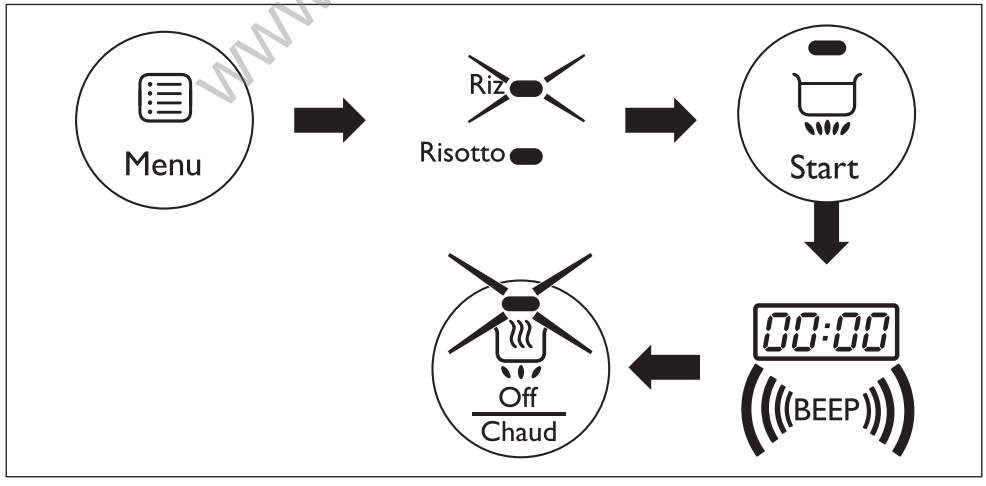
Remarque

- Le temps de cuisson ne s'affiche pas dès le début de la cuisson et laisse place à de petits traits qui tournent. Il en va ainsi pendant la majorité du temps de cuisson, c'est-à-dire tant que le multicuiseur détecte de l'eau dans la préparation. A évaporation de la quasi-totalité de l'eau, le timer indique précisément le nombre de minutes restantes.

4 Une fois la cuisson terminée, vous entendez quelques signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.
5 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.
↳Le voyant de maintien au chaud s'allume.

Conseil

- Vous pouvez appuyer sur le bouton d'annulation (**Off/Chaud**) ou débrancher le multicuiseur pour désactiver la fonction de maintien au chaud ou en cas de non-utilisation.
- Le temps de cuisson par défaut est de 40 minutes et n'est pas modifiable.



www.devicemanuals.eu

Cuisson de ratatouille

1 Mettez les ingrédients dans la cuve.
2 Suivez les étapes 6 et 7 de la section « Préparations avant cuisson ».
3 Appuyez sur le bouton de menu (Menu) jusqu'à ce que la fonction de cuisson de ratatouille (Ratatouille) soit sélectionnée.

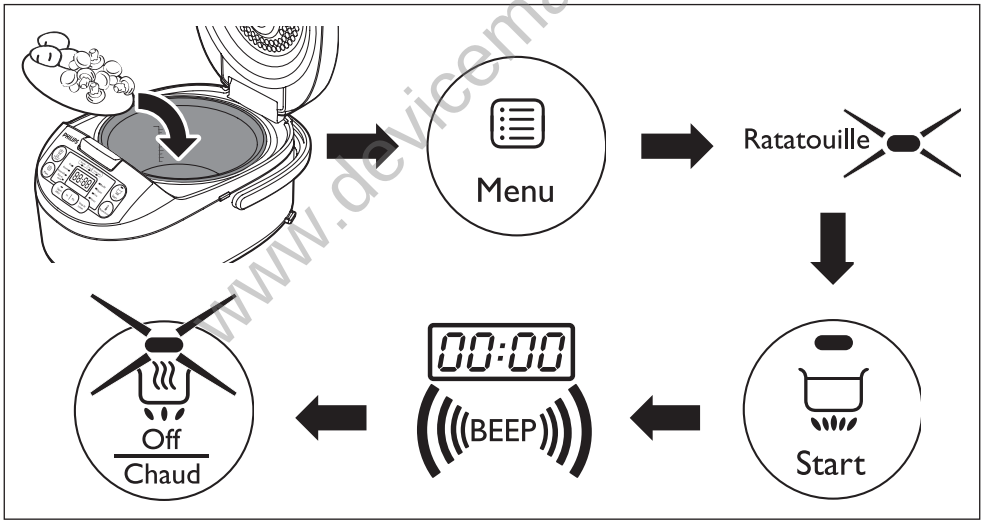
Remarque

- Le temps de cuisson ne s'affiche pas dès le début de la cuisson et laisse place à de petits traits qui tournent. Il en va ainsi pendant la majorité du temps de cuisson, c'est-à-dire tant que le multicuiseur détecte de l'eau dans la préparation. A évaporation de la quasi-totalité de l'eau, le timer indique précisément le nombre de minutes restantes.

4 Appuyez sur le bouton de marche (Start) pour lancer la cuisson.
5 En fonction des ingrédients de votre ratatouille et de leur maturation, certains peuvent rendre plus d'eau que prévu. Pour une ratatouille savoureuse, nous vous conseillons une cuisson de 40 min pour laquelle il vous suffit de décompter les 40 min et d'arrêter manuellement la cuisson en appuyant sur le bouton "Off/Chaud". Pour plus de détails, n'hésitez pas à vous référer au livre de recettes fourni.
6 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.
↳Le voyant de maintien au chaud s'allume.

Conseil

- Vous pouvez appuyer sur le bouton d'annulation (**Off/Chaud**) ou débrancher le multicuiseur pour désactiver la fonction de maintien au chaud ou en cas de non-utilisation.
- Le temps de cuisson par défaut est de 40 minutes et n'est pas modifiable.



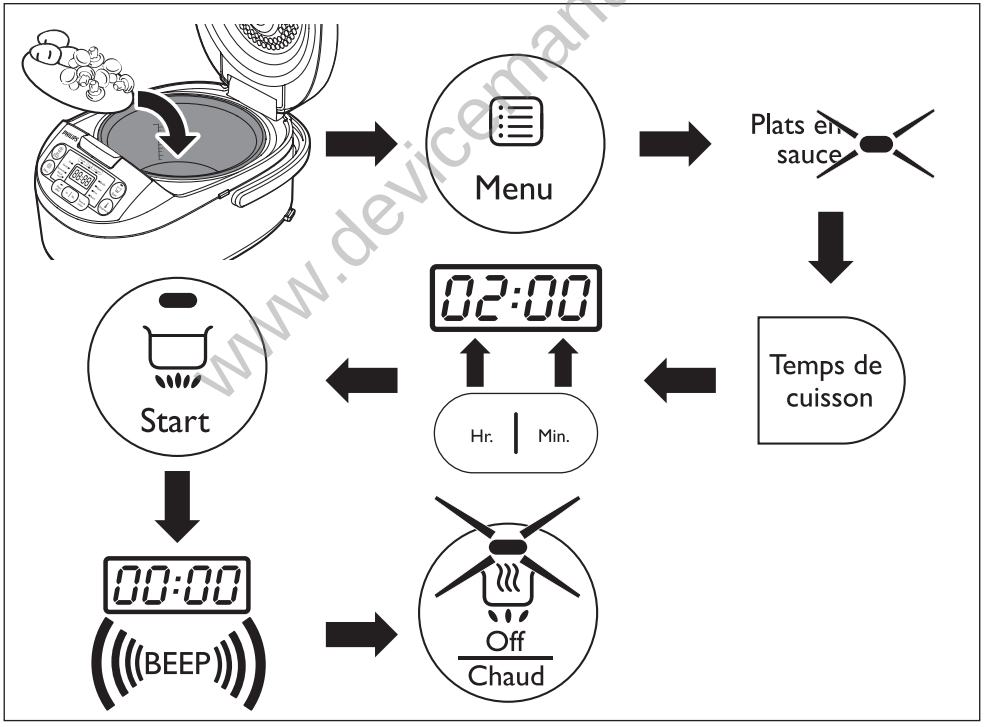
www.devicemanuals.eu/

Cuisson de plats en sauce

1 Mettez les ingrédients dans la cuve.
2 Suivez les étapes 6 et 7 de la section « Préparations avant cuisson ».
3 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction de cuisson de plats en sauce (Plats en sauce) soit sélectionnée.
4 Appuyez sur le bouton de temps de cuisson (**Temps de cuisson**). L'unité d'heure commence à clignoter sur l'écran.
5 Appuyez sur le bouton d'heure (**Hr.**) pour définir l'unité d'heure souhaitée.
6 Une fois que l'unité d'heure est définie, appuyez à nouveau sur le bouton de temps de cuisson (Temps de cuisson). L'unité de minute commence alors à clignoter sur l'écran.
7 Appuyez sur le bouton de minute (Min.) pour définir l'unité de minute souhaitée.
8 Appuyez sur le bouton de marche (**Start**) pour lancer la cuisson.
9 Une fois la cuisson terminée, vous entendez quelques signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.
10 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.
↳Le voyant de maintien au chaud s'allume.

Conseil

- Vous pouvez appuyer sur le bouton d'annulation (**Off/Chaud**) ou débrancher le multicuiseur pour désactiver la fonction de maintien au chaud ou en cas de non-utilisation.
- Le temps de cuisson par défaut est de 2 heures. Vous pouvez sélectionner un temps de cuisson compris entre 1 et 4 heures.



www.devicemanuals.eu

Faire bouillir

1 Mettez les ingrédients dans la cuve.
2 Suivez les étapes 6 et 7 de la section « Préparations avant cuisson ».
3 Appuyez sur le bouton de menu (Menu) jusqu'à ce que la fonction d'ébullition (Bouillir) soit sélectionnée.
4 Appuyez sur le bouton de temps de cuisson (Temps de cuisson). L'unité de minute commence à clignoter sur l'écran.
5 Appuyez sur le bouton de minute (Min.) pour définir l'unité de minute souhaitée.
6 Appuyez sur le bouton de marche (Start) pour lancer la cuisson.
7 Une fois la cuisson terminée, vous entendez quelques signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.
8 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.
↳Le voyant de maintien au chaud s'allume.

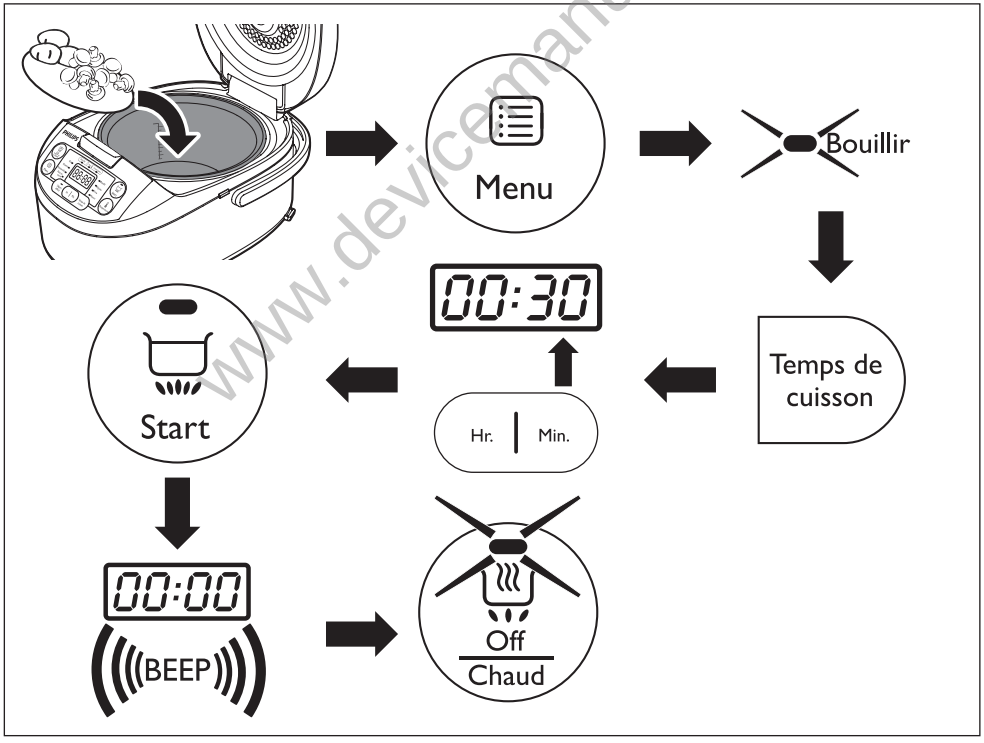
Remarque

- Le temps de cuisson commence lorsque l'eau bout et la durée s'affiche comme un compte à rebours.

Conseil

- Vous pouvez appuyer sur le bouton d'annulation (Off/Chaud) ou débrancher le multicuiseur pour désactiver la fonction de maintien au chaud ou en cas de non-utilisation.
- Le temps de cuisson par défaut est de 30 minutes. Vous pouvez sélectionner un temps de cuisson compris entre 5 et 30 minutes.

www.devicemanuals.eu

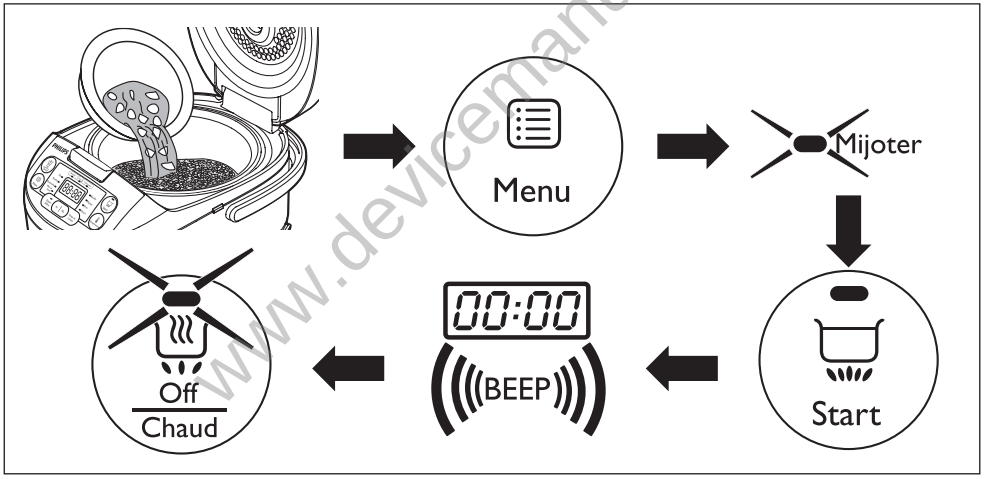


Faire mijoter

1 Mettez les ingrédients dans la cuve.
2 Suivez les étapes 6 et 7 de la section « Préparations avant cuisson ».
3 Appuyez sur le bouton de menu (Menu) jusqu'à ce que la fonction Mijoter (Mijoter) soit sélectionnée.
4 Appuyez sur le bouton de temps de cuisson (Temps de cuisson). L'unité d'heure commence à clignoter sur l'écran.
5 Appuyez sur le bouton d'heure (Hr.) pour définir l'unité d'heure souhaitée.
6 Une fois que l'unité d'heure est définie, appuyez à nouveau sur le bouton de temps de cuisson (Temps de cuisson). L'unité de minute commence alors à clignoter sur l'écran.
7 Appuyez sur le bouton de minute (Min.) pour définir l'unité de minute souhaitée.
8 Appuyez sur le bouton de marche (Start) pour lancer la cuisson.
9 Une fois la cuisson terminée, vous entendez quelques signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.
10 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.
↳Le voyant de maintien au chaud s'allume.

Conseil

- Vous pouvez appuyer sur le bouton d'annulation (**Off/Chaud**) ou débrancher le multicuiseur pour désactiver la fonction de maintien au chaud ou en cas de non-utilisation.
- Le temps de cuisson par défaut est de 1 heure. Vous pouvez sélectionner un temps de cuisson compris entre 20 minutes et 10 heures.



www.devicemanuals.eu

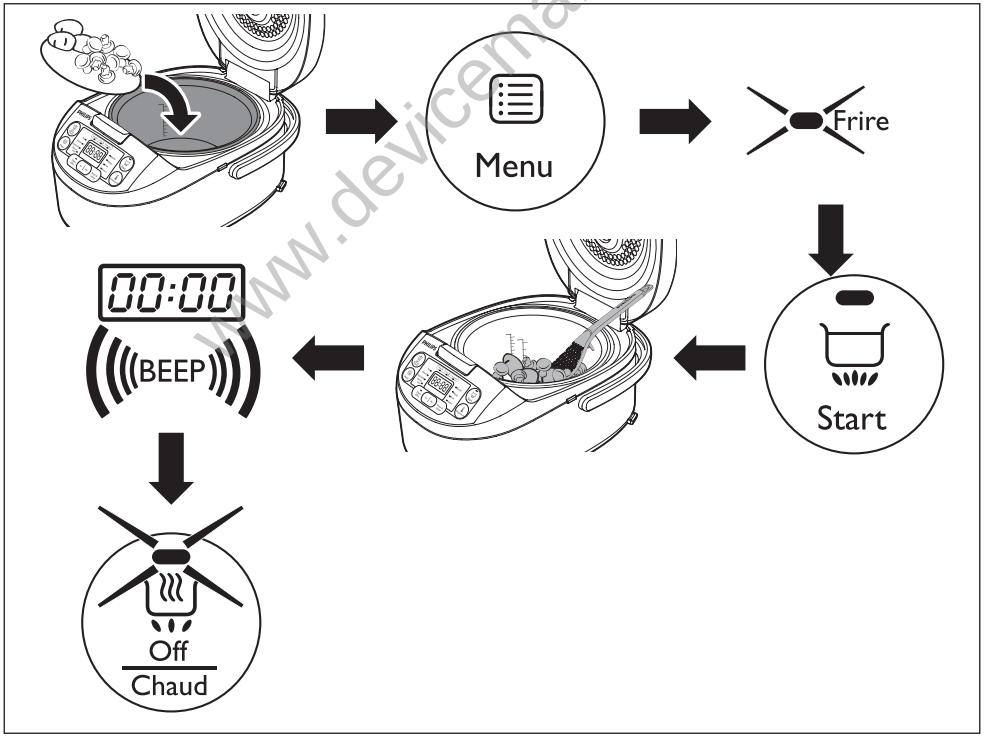
Faire frire

1 Mettez les ingrédients dans la cuve.
2 Suivez l'étape 6 de la section « Préparations avant cuisson ».
3 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.
4 Appuyez sur le bouton de menu (Menu) jusqu'à ce que la fonction de friture (Frire) soit sélectionnée.
5 Appuyez sur le bouton de temps de cuisson (Temps de cuisson). L'unité de minute commence à clignoter sur l'écran.
6 Appuyez sur le bouton de minute (Min.) pour définir l'unité de minute souhaitée.
7 Appuyez sur le bouton de marche (Start) pour lancer la cuisson.
8 Au cours de la cuisson, mélangez en permanence les aliments à l'aide de la spatule fournie.
9 Une fois la cuisson terminée, vous entendez quelques signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.
10 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.
↳Le voyant de maintien au chaud s'allume.

Remarque

- Cette fonction doit être utilisée avec le couvercle ouvert.
- Cette fonction ne peut pas être utilisée pour une cuisson en grande friture et la quantité d'huile ne doit pas dépasser le repère « 2 ».
- Le temps de cuisson par défaut est de 42 minutes. Vous pouvez sélectionner un temps de cuisson compris entre 5 et 59 minutes.

www.devicemanuals.eu

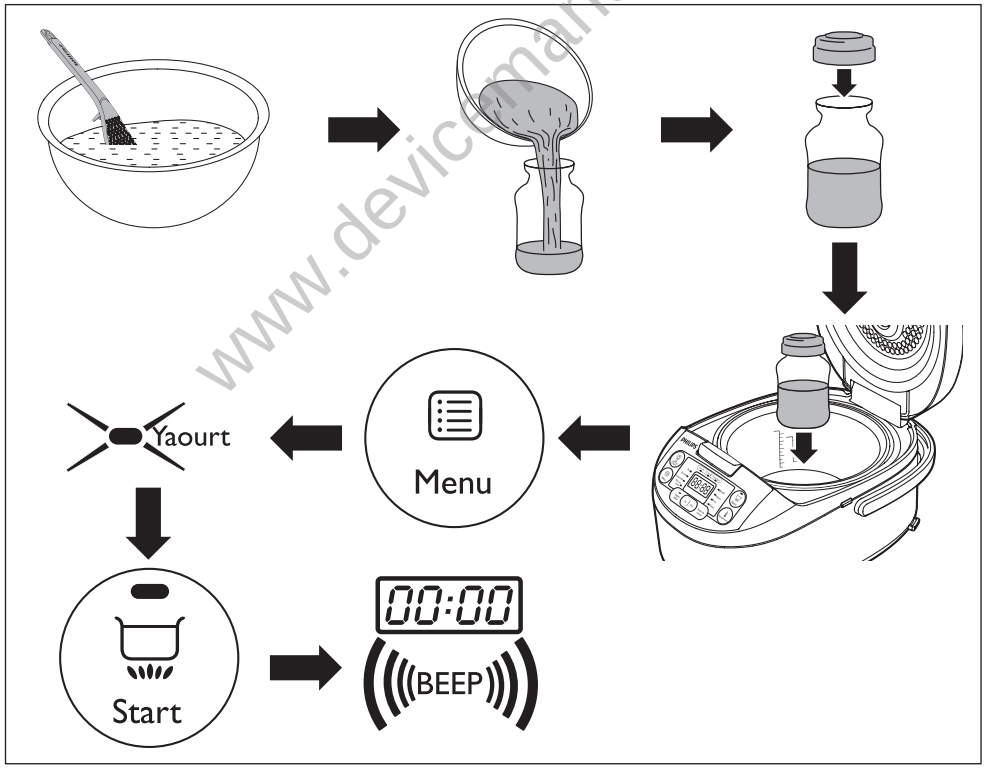


Préparation de yaourt

1 Mélangez bien les ingrédients pour le yaourt à l'aide d'un fouet et versez-les dans un récipient en verre.
2 Placez le récipient en verre dans la cuve. Assurez-vous que le récipient est bien fermé.
3 Versez un peu d'eau dans la cuve. Assurez-vous que la moitié du récipient est immergé dans l'eau.
4 Suivez les étapes 6 et 7 de la section « Préparations avant cuisson ».
5 Appuyez sur le bouton de menu (Menu) jusqu'à ce que la fonction de préparation de yaourt (Yaourt) soit sélectionnée.
6 Appuyez sur le bouton de temps de cuisson (Temps de cuisson). L'unité d'heure commence à clignoter sur l'écran.
7 Appuyez sur le bouton d'heure (Hr.) pour définir l'unité d'heure souhaitée.
8 Une fois que l'unité d'heure est définie, appuyez à nouveau sur le bouton de temps de cuisson (Temps de cuisson). L'unité de minute commence alors à clignoter sur l'écran.
9 Appuyez sur le bouton de minute (Min.) pour définir l'unité de minute souhaitée.
10 Appuyez sur le bouton de marche (Start) pour lancer la cuisson.
11 Une fois la cuisson terminée, vous entendez quelques signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.
12 Le multicuiseur passe en mode veille automatiquement.

Conseil

- Vous pouvez débrancher le multicuiseur immédiatement après la fin de la cuisson.
- Le temps de cuisson par défaut est de 8 heures. Vous pouvez sélectionner un temps de cuisson compris entre 6 et 12 heures.



www.devicemanuals.eu/

Réchauffage

Exemple: réchauffage d'un plat de riz

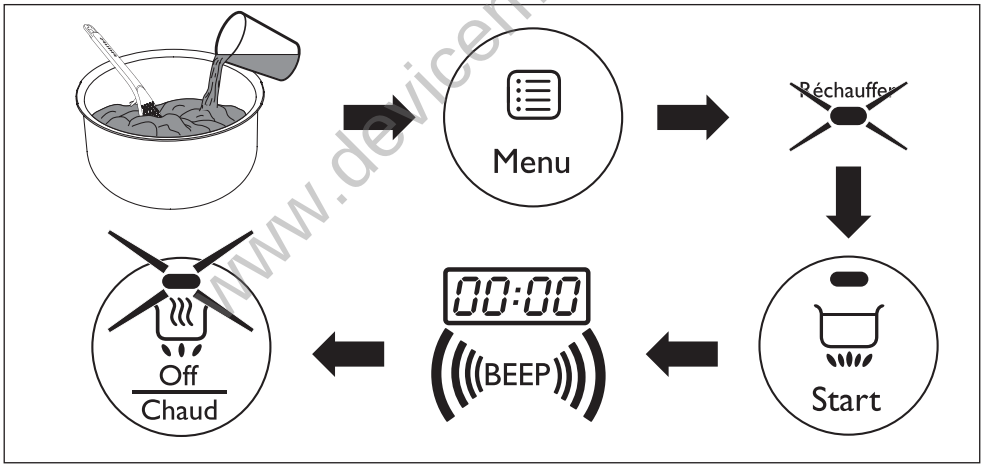
Remarque

- Vous pouvez également réchauffer d'autres aliments que le riz grâce au programme réchauffage.

1 Décollez le riz ayant refroidi et répartissez-le de façon uniforme dans la cuve.
2 Versez de l'eau sur le riz pour éviter qu'il ne sèche trop. La quantité d'eau dépend de la quantité de riz.
3 Suivez les étapes 6 et 7 de la section « Préparations avant cuisson ».
4 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction de réchauffage (**Réchauffer**) soit sélectionnée.
5 Appuyez sur le bouton de temps de cuisson (Temps de cuisson). L'unité de minute commence à clignoter sur l'écran.
6 Appuyez sur le bouton de minute (Min.) pour définir l'unité de minute souhaitée.
7 Appuyez sur le bouton de marche (**Start**) pour lancer la cuisson.
8 Une fois la cuisson terminée, vous entendez quelques signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.
9 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.
↳Le voyant de maintien au chaud s'allume.

Conseil

- Vous pouvez appuyer sur le bouton d'annulation (**Off/Chaud**) ou débrancher le multicuiseur pour désactiver la fonction de maintien au chaud ou en cas de non-utilisation.
- Le temps de cuisson par défaut est de 25 minutes. Vous pouvez sélectionner un temps de cuisson compris entre 8 et 25 minutes.



www.devicemanuals.eu

Cuisson au four

1 Mettez les ingrédients dans la cuve.
2 Suivez l'étape 6 de la section « Préparations avant cuisson ».
3 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

Remarque

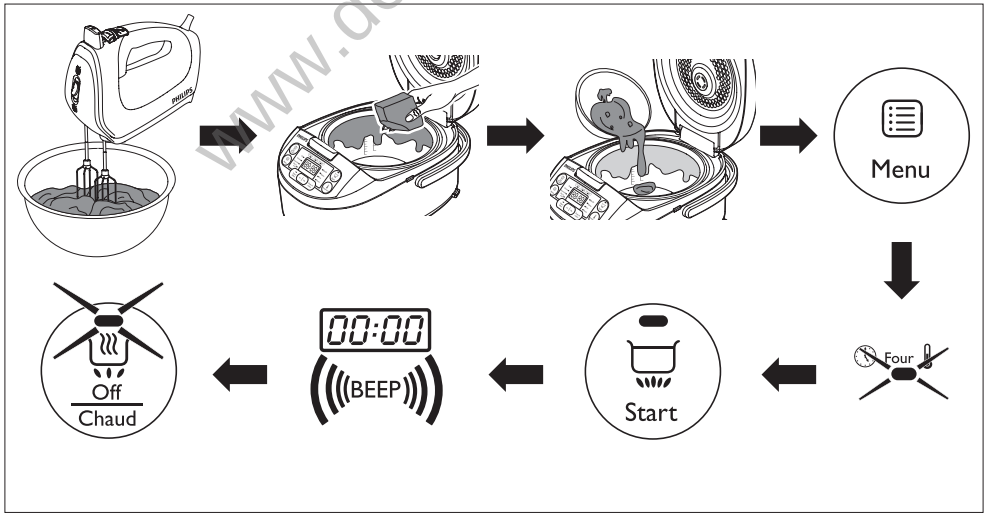
- Pour la cuisson d'un gâteau, gardez le couvercle fermé lors de la cuisson. Si vous cuisez le gâteau à 130 °C et pendant 45 minutes, vous obtiendrez généralement les meilleurs résultats.
- Pour la cuisson d'une autre préparation, le couvercle doit rester ouvert lors de la cuisson.

4 Appuyez sur le bouton de menu (Menu) jusqu'à ce que la fonction de cuisson au four (Four) soit sélectionnée.
5 Appuyez sur le bouton de temps de cuisson (Temps de cuisson). L'unité d'heure commence à clignoter sur l'écran.
6 Appuyez sur le bouton d'heure (Hr.) pour définir l'unité d'heure souhaitée.
7 Une fois que l'unité d'heure est définie, appuyez à nouveau sur le bouton de temps de cuisson (Temps de cuisson). L'unité de minute commence alors à clignoter sur l'écran.
8 Appuyez sur le bouton de minute (Min.) pour définir l'unité de minute souhaitée.
9 Appuyez sur le bouton de température (Température). La température de cuisson par défaut commence à clignoter sur l'écran.
10 Appuyez sur le bouton de température (Température) pour définir la température de cuisson souhaitée.
11 Appuyez sur le bouton de marche (Start) pour lancer la cuisson.
12 Une fois la cuisson terminée, vous entendez quelques signaux sonores et le voyant de la fonction sélectionnée est éteint.
13 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.

↳Le voyant de maintien au chaud s'allume.

Conseil

- Lorsque vous retirez la cuve du multicuiseur, utilisez les maniques en silicone de cuisine ou un torchon car la cuve est très chaude.
- Le temps de cuisson par défaut est de 45 minutes. Vous pouvez sélectionner un temps de cuisson compris entre 20 minutes et 2 heures.
- La température de cuisson par défaut est de 60 °C. Les options de température disponibles sont : 40 °C, 60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 150 °C et 180 °C.



www.devicemanuals.eu

Cuisson à la vapeur

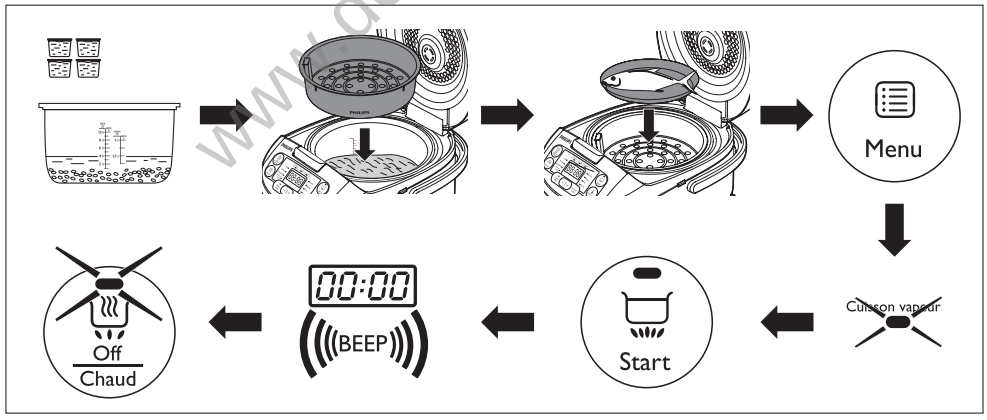
1 Mesurez quelques tasses d'eau avec le pot mesureur.
2 Versez l'eau dans la cuve.
3 Placez le panier vapeur dans la cuve.
4 Mettez les aliments dans le panier vapeur.
5 Fermez le couvercle du multicuiseur et insérez la fiche dans la prise secteur.
6 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction de cuisson à la vapeur (**Cuisson vapeur**) soit sélectionnée.
7 Appuyez sur le bouton de temps de cuisson (Temps de cuisson). L'unité d'heure commence à clignoter sur l'écran.
8 Appuyez sur le bouton d'heure (Hr.) pour définir l'unité d'heure souhaitée.
9 Une fois que l'unité d'heure est définie, appuyez à nouveau sur le bouton de temps de cuisson (Temps de cuisson). L'unité de minute commence alors à clignoter sur l'écran.
10 Appuyez sur le bouton de minute (Min.) pour définir l'unité de minute souhaitée.
11 Appuyez sur le bouton de marche (**Start**) pour lancer la cuisson.
12 Une fois la cuisson à la vapeur terminée, vous entendez quelques signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.
13 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.
↳Le voyant de maintien au chaud s'allume.
14 Ouvrez le couvercle et retirez prudemment les aliments cuits à la vapeur.

Remarque

- Le temps de cuisson commence lorsque l'eau bout et la durée s'affiche comme un compte à rebours.
- Lorsque vous retirez les aliments cuits à la vapeur du panier vapeur, utilisez les maniques en silicone ou un torchon car la plaque et le panier vapeur sont très chauds.
- Lorsque vous faites cuire du riz et des aliments à la vapeur en même temps, veillez à ne pas mettre trop de riz afin de laisser assez de place pour le plateau vapeur.

Conseil

- Vous pouvez appuyer sur le bouton d'annulation (**Off/Chaud**) ou débrancher le multicuiseur pour désactiver la fonction de maintien au chaud ou en cas de non-utilisation.
- Le temps de cuisson à la vapeur par défaut est de 30 minutes. Vous pouvez sélectionner un temps de cuisson compris entre 5 minutes et 2 heures.



www.devicemanuals.eu

Programmation pour une cuisson ultérieure

Vous pouvez programmer un temps de cuisson ultérieur dans différents modes de cuisson. La durée du minuteur de programmation est comprise entre 10 minutes et 24 heures.

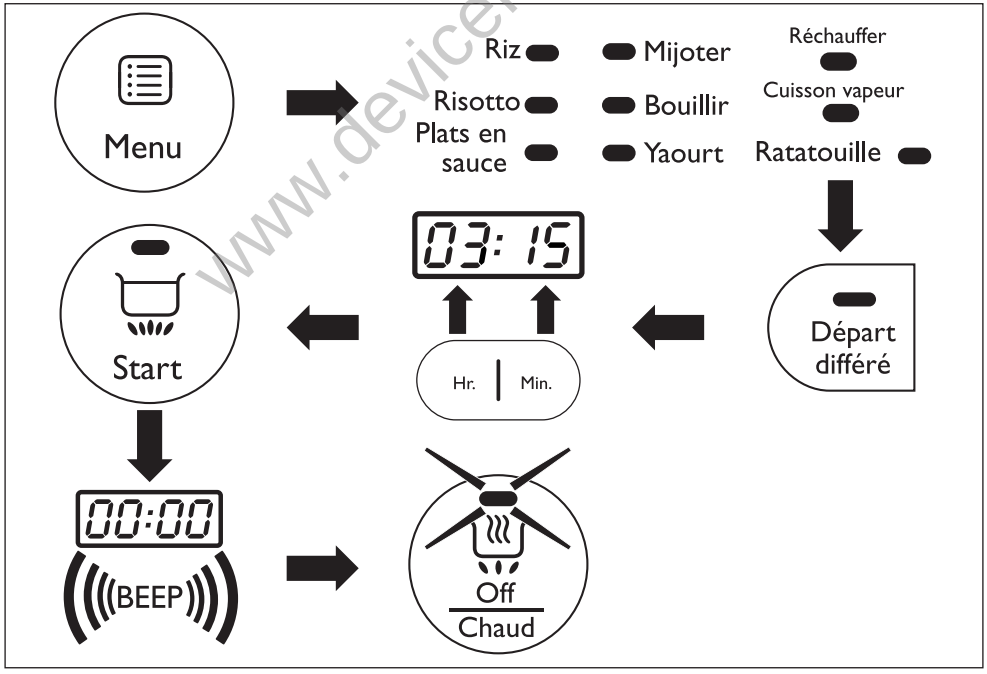
1 Suivez les étapes 6 et 7 de la section « Préparations avant cuisson ».
2 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction de cuisson souhaitée soit sélectionnée.
3 Appuyez sur le bouton de départ différé (**Départ différé**).
↳Le minuteur de programmation commence à clignoter sur l'écran.
4 Appuyez sur le bouton d'heure (**Hr.**) et le bouton de minute (**Min.**) pour définir le temps de programmation.
5 Appuyez sur le bouton de marche (**Start**) pour confirmer le temps de programmation.
6 La cuisson est terminée lorsque le temps de programmation est écoulé. Vous entendez quelques signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.
7 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.
↳Le voyant de maintien au chaud s'allume.

Remarque

- Le minuteur de programmation n'est pas disponible dans les modes de friture (**Frire**) et de cuisson au four (**Four**).

Conseil

- Après avoir défini le temps de programmation, vous pouvez appuyer sur le bouton d'annulation (**Off/Chaud**) pour désactiver la fonction de programmation.
- Vous pouvez appuyer sur le bouton d'annulation (**Off/Chaud**) ou débrancher le multicuiseur pour désactiver la fonction de maintien au chaud ou en cas de non-utilisation.



www.devicemanuals.eu/

Mode de maintien au chaud

Le multicuiseur vous permet un contrôle aisé du maintien au chaud.

- Après avoir sélectionné la fonction de cuisson au moyen du bouton de menu (Menu), si vous appuyez directement sur le bouton de marche (Start), le voyant de maintien au chaud s'allume. Une fois que la cuisson est terminée, le multicuiseur bascule directement en mode de maintien au chaud.
- Après avoir sélectionné la fonction de cuisson au moyen du bouton de menu (Menu), si vous appuyez tout d'abord sur le bouton de maintien au chaud, puis sur le bouton de marche (Start), le voyant de maintien au chaud est éteint. Une fois que la cuisson est terminée, le multicuiseur passe en mode veille.

Remarque

- À l'exception de la fonction de préparation de yaourt, toutes les fonctions de cuisson permettent au produit de passer en mode de maintien au chaud (Off/Chaud).
- En mode veille, vous pouvez appuyer sur le bouton de maintien au chaud (Off/Chaud) pour accéder au mode de maintien au chaud.
- En mode de maintien au chaud, vous pouvez appuyer sur le bouton de maintien au chaud (Off/Chaud) pour accéder au mode veille.

www.devicemanuals.eu/

5 Nettoyage et entretien

Remarque

- Débranchez le multicuiseur avant de le nettoyer.
- Attendez que le multicuiseur ait suffisamment refroidi avant de le nettoyer.

Intérieur

Intérieur du couvercle extérieur et du corps de l'appareil :

- Essuyez à l'aide d'un chiffon humide bien essoré.
- Veillez à enlever tous les résidus d'aliments collés au multicuiseur.

Résistance chauffante :

- Essuyez à l'aide d'un chiffon humide bien essoré.
- Enlevez les résidus d'aliments à l'aide d'un chiffon humide bien essoré ou de cure-dents.

Extérieur

Surface du couvercle extérieur et extérieur du corps de l'appareil :

- Essuyez à l'aide d'un chiffon humidifié avec de l'eau savonneuse.
- Utilisez uniquement un chiffon doux et sec pour essuyer le panneau de commande.
- Veillez à enlever tous les résidus d'aliments autour des boutons de commande.

Accessoires

Cuillère à riz, louche, cuve, panier vapeur et capuchon des évents à vapeur :

- Trempez dans de l'eau chaude et nettoyez à l'aide d'une éponge.

6 Environnement

Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères mais déposez-le dans un centre de collecte agréé afin qu'il puisse être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.

7 Garantie et service

Si vous rencontrez un problème ou si vous souhaitez obtenir des informations ou faire réparer votre appareil, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays. Vous trouverez son numéro de téléphone dans le dépliant de garantie internationale. S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips.

8 Caractéristiques

Référence du modèle	HD3037
Puissance de sortie nominale	980 W
Capacité nominale	5,0 l
Volume de riz	1,8 l

www.devicemanuals.eu

9 Dépannage

En cas de problème lors de l'utilisation de ce multicuiseur, vérifiez les points suivants avant de faire appel au service d'assistance. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Problème	Solution
Le voyant sur le bouton ne s'allume pas.	Il s'agit d'un problème de branchement. Vérifiez si le cordon d'alimentation est bien raccordé au cuiseur et si la fiche d'alimentation est fermement insérée dans la prise murale.
	Le voyant est défectueux. Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.
L'écran ne fonctionne pas.	Le multicuiseur n'est pas branché. S'il n'y a pas de courant, la fonction de sauvegarde en cas de coupure de courant et l'écran ne fonctionnent pas.
	La batterie de l'écran est déchargée. Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips pour remplacer la batterie.
Le riz n'est pas cuit.	Il n'y a pas assez d'eau. Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau correspondant à l'intérieur de la cuve.
	Vous n'avez pas appuyé sur le bouton de marche (**Start**) pour lancer la cuisson.
	Assurez-vous qu'aucun résidu ne se trouve sur l'élément chauffant et l'extérieur de la cuve avant d'allumer le multicuiseur.
	L'élément chauffant est endommagé ou la cuve est déformée. Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.
Le cuiseur ne passe pas automatiquement en mode de maintien au chaud.	Le thermostat est défectueux. Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.
Le riz est sec.	Vous n'avez pas rincé le riz correctement. Rincez le riz jusqu'à ce que l'eau devienne claire.
De l'eau déborde du multicuiseur pendant la cuisson.	Veillez à ajouter de l'eau jusqu'au niveau correspondant au nombre de tasses de riz utilisées.
	Pour éviter que de l'eau déborde lors de la cuisson, vérifiez si le niveau d'eau ne dépasse pas le niveau supérieur.
Le gâteau obtenu est trop dur.	Utilisez de la pâte à gâteau et suivez les instructions fournies dans le mode d'emploi.
Je ne parviens pas à sélectionner la fonction de cuisson souhaitée.	Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) à plusieurs reprises pour sélectionner la fonction souhaitée comme indiqué par le voyant.
Le riz ne sent pas bon après la cuisson.	Nettoyez la cuve à l'eau chaude savonneuse.
	Après la cuisson, veillez à nettoyer soigneusement le capuchon des évents à vapeur, le couvercle intérieur et la cuve.
Un message d'erreur (E1, E2, E3 ou E4) apparaît sur l'écran.	Le multicuiseur présente un dysfonctionnement. Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.

www.device-manuals.eu/

www.devicemanuals.eu/

www.devicemanuals.eu/

Les caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans avis préalable
© 2014 Koninklijke Philips N.V.
Tous droits reserves.

HD3037_UM_V1.0